

WE'RE HIRING

Chef with additional qualifications and experience to work at the Official Residence of an American Diplomat in Lisbon

Primary Duties and Responsibilities:

Organize and coordinate all activities of the kitchen. Responsible for the cooking and preparation of all household meals and also for the preparation of menus for representative events, regardless of their size. Must prepare and present food and menus creatively. Must maintain cleanliness and proper turnover of refrigerated food products and ensure the cleaning and maintenance of all work areas, appliances, and equipment, in addition to following all safety and hygiene policies when handling food and beverages. Duties also include butler duties, serving, cleaning, food, or grocery shopping, and carrying out tasks required by the household or the Residence. Perform tasks related to the maintenance of the Residence, including cleaning, and other duties as needed.

General Requirements:

- Professional culinary training or Culinary Arts Diploma
- Experience overseeing a professional kitchen, and experience catering large events.
- Dynamic, flexible, and adaptable; demonstrated creativity and ability to innovate; strong teamwork and good interpersonal skills.
- Ability to organize and maintain a hygienic kitchen.
- Ability to speak and write in (English).

Regular Schedule:

Full time, 40 hours per week, with typically time off on weekends. It is essential to be able to work to a flexible schedule that evolves due to changing circumstances and events.

Excellent and interesting work environment. Joining a team of one more individual, with his/her own additional duties.

Please send us your detailed CV in English to trabalhohrusva@gmail.com by July 25, 2022

Precisa-se

Chefe de Cozinha com Funções Adicionais Para Residência Oficial de Diplomata Americano em Lisboa

Principais Funções e Responsabilidades:

Organizar e coordenar todas as atividades inerentes à cozinha. Responsável pela confecção e preparação de todas as refeições do agregado familiar e, igualmente, pela elaboração e preparação dos menus dos eventos representacionais, independentemente da dimensão dos mesmos. Deverá preparar e apresentar os alimentos e menus com criatividade. Deverá manter a limpeza e a adequada rotatividade dos produtos alimentícios refrigerados, e assegurar a limpeza e manutenção de todas as áreas de trabalho, utensílios e equipamentos, para além de seguir todas as políticas de segurança e higiene aquando do manuseamento de alimentos e bebidas. As tarefas incluem ainda: desempenhar funções de mordomo, servir, limpar, comprar alimentos ou fazer outras compras, realizar tarefas necessárias para o agregado familiar ou para a Residência. Desempenhará outras tarefas relativas à manutenção da Residência nomeadamente de limpeza. Poderá ainda desempenhar outras tarefas conforme necessário.

Requisitos Gerais:

- Formação profissional ou académica na área de Cozinha.
- Experiência a liderar uma cozinha profissional, com capacidade para cozinhar para grandes eventos.
- Dinamismo, flexibilidade e adaptabilidade, criatividade e capacidade de inovação, espírito de equipa e bom relacionamento interpessoal.
- Organização e limpeza da cozinha.
- Inglês escrito e falado.

Horário de trabalho:

Tempo inteiro, 40 horas semanais, com folgas normalmente ao fim-de-semana. É essencial ter disponibilidade para ser flexível de acordo com as circunstâncias, tais como, mas não só, relativas à organização de eventos.

Excelente e interessante ambiente de trabalho. Integração em equipa de mais um elemento, com as suas próprias funções adicionais.

Enviar CV detalhado, em inglês, para: trabalhohrusva@gmail.com até 25 de julho de 2022